Pazo do Monte

Restaurante

Menús para Grupos

Agradecemos el interés depositado en nuestro establecimiento y esperamos que confíen en nosotros para la celebración de su evento.

Si todavía no han tenido la ocasión de conocer nuestros salones, no duden en concertar una entrevista para tal efecto. Estaremos encantados de atenderles sin compromiso alguno.

A continuación les adjuntamos una serie de menús orientativos. Si lo desean, sepan que cabe la opción de un menú a su medida, con los platos que se encuentran en la última página..

Si el evento es una comunión, bautizo, aniversario o cumpleaños se puede cambiar el postre por una tarta.

No alberguen ninguna duda, estaremos a su entera disposición para ofrecerle un servicio impecable, precios competitivos y una calidad extraordinaria.

Sin otro particular, atentamente les saluda,

Alberto Moreno Bouza (Director del Pazo do Monte)



Información de interés para nuestros clientes:

Los eventos que tengan lugar en nuestro establecimiento tendrán los siguientes horarios límite de salida:

- comidas, 20:00h
- cenas, 01:00h

Se prohíbe el uso de Confeti en las Instalaciones del Pazo tanto en el interior como el exterior. Tampoco está permitido el uso de Bengalas en el interior



Los Entrantes

Tramenchini de Pollo al Curri Croquetas Caseras de Jamón Bolsita Rellena de Langostinos

Los Platos

Codillo de Cerdo Asado al Horno

Los Postres

Tarta Milhojas de Crema y Nata

La Bodega

D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

40 €

10% IVA Incluido



Los Entrantes

Mejillones al Vapor Especiados Vieira al Alioli Tosta de Carrillera de Ternera

Los Platos

Merluza a la Gallega

Los Postres

Tarta Tropical de Mango

La Bodega

D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

42 €



Los Entrantes

Croquetas Caseras de Jamón Empanada Pazo do Monte Pulpo á Feira con Cachelos

Los Platos

Carne Asada al Estilo Tradicional

Los Postres

Tarta de Manzana con Helado

La Bodega

D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café

45 €

10% IVA Incluido





Brocheta de Pulpo a la Plancha y Zamburiñas al Aceite de Pereil Tosta de Solomillo con Cebolla Caramelizada

Los Platos (a elegir uno entre)

Bacalao con Cachelos y Grelos

0

Jarrete de Ternera al Mencía con Castañas

(El número de raciones de cada será comunicado con antelación.)

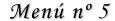
Los Postres

Arroz con Leche y Su Helado de Canela

La Bodega

D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

49 €





Bolsitas de Marisco con Salsa Agridulce de Frambuesa Tabla de Ibéricos y Queso Langostinos al Horno con Salsa Tártara

Los Platos

Rodaballo con Salsa de Mejillones

Los Postres

Tarta de Queso con Crema Ligera de Membrillo

La BodegaD.O. Rías Baixas
D.O. Rioja
Refrescos, Café de Pota
y Licores (hierbas y café)

51 € 10% IVA Incluido



Los Entrantes

Tosta de Sardina Ahumada con Guacamole Escalopines Ibéricos con Salsa de Piquillo Langostinos con Salsa Tártara

Los Platos

Cordero Lechal de Burgos al Horno

Los Postres

Brownie de Cacao Sobre Sopa de Chocolate Blanco con Helado

La Bodega

D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

> 10% IVA Incluido 52€



Los Entrantes

Croquetas Caseras

Empanada Pazo do Monte

Pastel de Verduras Mejillones al Vapor Especiados **Los Platos**

Rape en Salsa Marinera con Langostinos

Los Postres

Tarta Milhojas de Crema y Nata con Helado

La Bodega D.O. Rías Baixas D.O. Rioja

Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

51 €



Los Entrantes

Croquetas Caseras

Empanada Pazo do Monte

Pastel de Pescado Ensaladilla con Pulpo Los Platos

Solomillo de Ternera a la Plancha con Guarnición

Los Postres

Tarta de Queso del Pazo

La Bodega

D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

53 €



Los Entrantes

Croquetas Caseras

Empanada Pazo do Monte

Tabla de Ibéricos y Quesos

Los Platos

Vieiras a la Gallega y al Albariño

Carrillera de Ternera con Pimiento del Piquillo

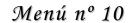
Los Postres

Tarta de Chocolate con Crujiente de Leche Merengada

La Bodega

D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

54 €





Tosta de Foie y Queso de Cabra Salpicón de Marisco Zamburiñas al Aceite de Perejil

Los Platos

Paletilla de Cordero al Aroma de Romero

Los Postres

Coulant de Chocolate con Helado de Naranja

La Bodega D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)



Los Entrantes

Rulo de Salmón Ahumado

Pastelón de Pulpo y Bechamel de Setas

Brocheta Criolla con Mahonesa de Curri

Los Platos

Langostinos al Horno con Salsa Tártara

Carrillera de Cerdo Ibérico con Cachelos, Grelos y Salsa de Queso San Simón

Los Postres

Milhojas de Crema y Nata con Helado

La Bodega D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

66 €





Tabla de Ibéricos y Quesos Fajitas de Carne Zamburiñas con Alioli

Los Platos

Salmón en Papillote

Presa de Ibérica con Salsa de Foie

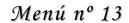
Los Postres

Surtido de Postres

La Bodega

D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)

67 €





Pulpo a la Plancha con Grelos Salteados Tramenchini de Pollo al Curri Langostinos al Horno con Salsa Tártara

Los Platos

Lubina Salvaje con Salsa de Berberechos

(con este pescado el precio es orientativo, se presupuesta según mercado)

Rabo de Ternera

Los Postres

Surtido de Postres Tulipa de Helado con Chocolate Caliente

> La Bodega D.O. Rías Baixas D.O. Rioja Refrescos, Café de Pota y Licores (hierbas y café)



Menú Tipo Aperitivos

(Centro de Mesa) Salpicón de Quesos Croquetas Caseras

Empanada Pazo do Monte

Albóndigas de Choco

Tacos de Tortilla Española

Zamburiñas al Aceite de Perejil

Langostinos al Ajillo

Huevo Trufado

Carpaccio de Buey con Parmesano

Mini Burguer

Escalopines Ibéricos con Piquillo

Ensaladilla **Los Postres** Surtido de Pastelitos

Bebidas

Vinos Blanco y Tinto, Cerveza, Refresco y Agua (Café no Incluido)

46 €

10% IVA Incluido



Menú Infantil

Los Entrantes

Croquetas de Jamón

Pizza

Tortilla

Los Platos Mini Burguer y Mini Perrito con Patatas Fritas

> **Los Postres** Tulipa de Helado

> **Bebidas** Aguas Minerales Refrescos



Cabe la posibilidad de hacer un menú a su medida, con los siguientes platos u otros que nos sugiera:

Entrantes:

- Pulpo "á Feira" con Cachelos
- Croquetas Caseras
- Empanada Pazo do Monte
- Zamburiñas al Aceite de Perejil
- Bolsitas de Marisco con Salsa
 Agridulce de Frambuesa
- Tabla de Ibéricos y Queso
- Brochetas de Pescado y Tomate Cherry
- Navajas a la Sartén
- Tosta de Foie con Manzana Caramelizada o con Queso de Cabra
- Pulpo a la Plancha con Grelos Salteados
- Mejillones al Vapor Especiados
 Pescados:
- Rape a la Marinera con Almejas
- Lubina Salvaje con Patata Panadera y Salsa de Berberechos
- Lomo de Bacalao con Grelos y Puré de Patata
- San Martiño a la Plancha

- Tosta de Sardina Ahumada con Guacamole
- Tosta de Solomillo con Cebolla Caramelizada
- Vieiras a la Gallega y/o al Albariño
- Almejas a la Marinera
- Salpicón de Marisco
- Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Mango
- Cigalas y Langostinos a la Plancha con Salsa Tártara
- Bogavante a la Plancha

- Rodaballo en Salsa de Erizos
- Merluza a la Gallega
- Salmón en Papillote
- Bonito en Rollo



Carnes:

- Carrillera de Ternera Estofada con Pimientos del Piquillo
- Cordero Lechal de Burgos al Horno
- Paletilla de Cordero al Aroma de Romero
- Lomo de Cerdo Ibérico con Puré de Manzana
- Presa de Cerdo Ibérico con Salsa de Foie
- Ternera Asada al Estilo
 Tradicional
- Rabo de Ternera

Postres:

- Tarta de Manzana
- Tarta de Queso con Crema Ligera de Membrillo
- Tarta de Chocolate con Crujiente
- Coulant de Chocolate con Helado de Naranja
- Brownie de Cacao Sobre Sopa de Chocolate Blanco y Helado de Vainilla

- Entrecot a la Plancha con Salsa
 de Pimienta o Queso
- Codillo Asado al Horno
- Solomillo a la Plancha con Guarnición
- Solomillo de Cerdo a la Plancha
- Jarrete de Ternera al Mencía con Castañas Confitadas
- Confit de Pato con Puré de Orejones y Gratin de Patata
- Carrillera de Cerdo Ibérico con Cachelos, Grelos y Salsa de Queso San Simón.
- Arroz con Leche y Su Helado de Canela
- Tarta Mouse de Naranja
- Tartas Varias (Aniversario, etc.)
- Tarta de Almendra